

オレゴジ世代応援します



「突戸開は辛いものが好きで、ちよつと刺激が欲しいとき、汗をかきたいときにタイ料理が食べたくなるのだという。「ティーマン」青山店はタイ人シェフが腕をふるうタイ政府認定のタイ料理店。「テーブルにナンプラーや砂糖、刻み唐辛子などの調味料のフルセットが置いてあって、自分好みに味つけができるところが気に入っていて、タイの食堂にいるような気分になれます」と語る。「いつもたくさん料理を召し上がってくださいます」と話す、店長の島田怜氏。

突戸が毎回オーダーするのは、「生春巻き」(2本5740円、写真手前右)、空芯菜の強火炒め「パップンファ



ティーマン 青山店 東京・南青山



突戸開が通うタイ政府認定の店

マグロ&パクチーで夏に備えよう

「カオ・マン・ガイ」(960円)、青パイヤのサラダ「ソムタムタイ」(1080円)、「エビのガーリック風味」(1480円)。写真は

「マリコース」1人前2650円(2人)。突戸はパクチーも大好物で、いつも別皿で注文するほどなのだとか。そんなパクチーが2品登場。ひとつは、食べて、猛暑を乗り切ろう。突戸のようにタイビール片手に、種類豊富なタイ料理を食べて、猛暑を乗り切ろう。

東京都港区南青山5の1の25
北村ビルB1 ☎03・5766・5811、営業11〜22LO(ランチ14・30LO)。無休。